ขนมไข่แมงดาสูตรโบราณ KAI MANG DA

ขนมไข่แมงดา Kai Mang Da

ขนมไข่แมงดา Kai Mang Da ไม่มีอะไรที่มีความสุขมากไปกว่าการได้รับประทานของอร่อยๆ ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง แอดส้มฉุนมาชวนทำขนมไข่แมงดาขนมหวานสไตล์ไทย ซึ่งแอดส้มฉุนลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย ขนมไข่แมงดา หอมๆ หวานฉ่ำ จะไว้ทานเป็นขนมหวาน หรือเอาไว้ตกแต่งขนมอื่นๆ ก็สวยเก๋ไก๋อลังการจัดว่าผ่าน งานนี้ใช้วิธีโบราณด้วยค่ะนึกดูสิที่รัก ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด โอ๊ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำขนมไข่แมงดากันค่ะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมไข่แมงดากันเลยค่ะ

สูตรขนมไข่แมงดาสูตรโบราณ

– ส่วนผสมตัวขนม
ไข่เป็ด 5 ฟอง
ไข่ไก่ 5 ฟอง
แป้งทองหยอด 5 ช้อนโต๊ะ(ประมาณ25กรัม)
– ส่วนผสมน้ำเชื่อมใส
น้ำเปล่า 500 ml
น้ำตาลทราย 500 กรัม
ใบเตย 5 ใบ
กลิ่นมะลิ 2-3 หยด
– ส่วนผสมน้ำเชื่อมข้น
น้ำเปล่า 300 ml
น้ำเชื่อมเก่า 600 ml
น้ำตาลทราย 600 กรัม

วิธีทำขนมไข่แมงดาสูตรโบราณ

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

– วิธีทำน้ำเชื่อม

ในหม้อตั้งไฟ ใส่น้ำ ใส่ใบเตยลงไป 1 มัด
ใส่น้ำตาลลงไป ต้มจนเดือดและให้น้ำตาลละลายหมด ปิดไฟยกลง เป็นน้ำเชื่อมใส
รอพักให้เย็น หยอดกลิ่นมะลิ 2-3 หยด
– วิธีทำน้ำเชื่อมข้น
ใส่น้ำลงไปในกระทะ ใส่น้ำและน้ำตาลที่ตวงไว้แล้วลงไป น้ำเชื่อมข้นจะต้องเข้มข้นขนมจึงอร่อย
ตั้งไฟกลาง คนให้น้ำตาลละลายดี เราใช้น้ำตาลต่อน้ำ 2 ต่อ 1 จนน้ำเดือดพล่าน ใส่ใบเตยลงไปเพื่อให้หอมยิ่งขึ้น
– วิธีทำตั้งแป้งขนมไข่แมงดา
ตอกไข่ไก่ และไข่เป็ดลงในอ่างผสม ใช้มือช้อนเอาแต่ไข่แดงแยกไว้ อย่าให้มีเมือกติด
กรองเมือกด้วยผ้าขาวบาง บีบจนเนื้อละละลาย ใส่แป้งทองหยอดลงในอ่างผสม ตะล่อมให้เข้ากัน
– วิธีหยอดขนมไข่แมงดา
ตัดใบตองเจียนเป็นรูปกรวย ใช้ที่เย็บกระดาษเย็บให้เรียบร้อย ตัส่วนเกินออก เป็นกรวยหยอดขนม
ตั้งน้ำเชื่อมข้นด้วยไฟอ่อน ค่อยๆใช้นิ้วหยด ขนมไข่แมงดาทีละหยด
ควรปล่อยสูงๆ เพราะจะทำให้ขนมไข่แมงดาเป็นเม็ดกลม หากหยดใกล้จะเป็นหาง
เชื่อมไป 1-2 นาทีตักขึ้นน้ำเชื่อมใส ปล่อยพักให้เย็น เอาไปรับประทานได้ตามอัธยาศัย ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครัวบ้านๆ แต่อร่อยดี จาก https://www.youtube.com/watch?v=jVErPMKsgQA

กดติดตามคุณครัวบ้านๆ แต่อร่อยดี ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

ประวัติขนมไข่แมงดาสูตรโบราณ

ไข่แมงดา เป็น ขนมไทย อีกหนึ่งชนิด ที่จัดอยู่ในหมวดขนมหวาน ซึ่งขนมไข่แมงดานั้น มีมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว โดยจะนิยมกินกันเป็นขนมหวานล้างปาก หลังจากการกินข้างเสร็จ ขนมไข่แมงดาเป็นขนมที่ทำมาจากไข่ โดยการนำไข่มาผสมกับน้ำตาล แล้วปั่นออกมาเป็นลูกกลม ๆ เล็ก คล้ายกับไข่แมงดา จึงเป็นชื่อเรียกว่า “ไข่แมงดา”

วัตถุดิบขนมไข่แมงดาสูตรโบราณ

eggs
ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากในไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทิน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้
syrup

ไซรัป (Syrup) หรือที่รู้จักในภาษาไทยว่า “น้ำเชื่อมหรือยาน้ำเชื่อม” คือสารให้ความหวานผลิตจากกธรรมชาติที่นำมาปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ออกมาเป็นสิ่งที่สามารถรับประทานได้ ส่วนประกอบหลักของไซรัปจะมีน้ำตาลกลูโครสอยู่ หรืออาจมีสารให้ความหวานอื่นๆ ประกอบอยู่ด้วย

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ